

## Dessert

Crème brûlée mit Orangenfilets in Grand Marinier	10.80
Mousse au chocolat von dunkler und heller Valrhona Schokolade mit hausgemachtem Vanilleeis und Baileys	16.80
Nougatparfait mit Zwetschgenkompott	13.80
3 Kugeln Sorbet im Glas am Tisch mit Champagner aufgegossen	13.80
Café Gourmand	14.00
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf marinierten Kirschen mit hausgemachtem Vanilleeis	15.00
Französische Rohmilchkäsevariation mit Feigensenf, Trauben und Nüssen	14.00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (nach Tagesangebot)	4.00
1 Kugel hausgemachtes Eis (nach Tagesangebot)	4.00

## Unsere Süßweinempfehlung für Sie

2021 Gewürztraminer Beerenauslese	5 cl	8.90
Weingut K.H.Johner, Bischoffingen	0.375 l	35.80